

📅 sábado 8 de mayo de 2010

el n5

Hace ya casi un año, en junio de 2009, me fui a ver el sur de Marruecos con unos amigos. Nueve días viendo Marrakech y explorando el Atlas en un todoterreno con un chófer más majo que las pesetas, una pena que sólo hablara árabe y francés.

Los dos primeros días, sábado y domingo, los dedicamos a visitar Marrakech: la plaza de Djemaa el Fna con sus maravillosos -y salvavidas- zumos de naranja, la Koutoubia, las curtiderías... y, por supuesto, el zoco. Con su mezcla de olores, colores, y sabores. Una esquina huele a corral, la siguiente a perfumes, un puesto más allá huele a canela, el siguiente está lleno de camaleones, el otro de teteras, y... ya te has vuelto a perder. En el zoco de Marrakech ha sido uno de los lugares donde más he agradecido tener una brújula, con la que pude salir simplemente dirigiéndome hacia el sur.

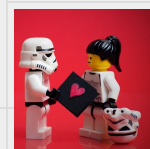


Puestos de frutos secos en Djemaa el Fna

## Sobre el blog

Kalimotxo es sobre lo que llena mi mente: las cosas curiosas que me encuentro por la calle o en internet, el último libro o cómic que me he leído, las cosas frikis que me rodean...

## Sobre mí



MnGyver  
Madrid, Spain

[Ver todo mi perfil](#)

## Archivo del blog

- ▼ 2010 (2)
  - ▼ mayo (1)
    - [Sur de Marruecos: Marrakech y Atlas](#)
  - enero (1)
- 2009 (14)
- 2008 (98)
- 2007 (186)

## Mis fotografías

[www.flickr.com](http://www.flickr.com)

[What is this?](#)



La Koutoubia



Djemaa el Fna al atardecer



## Blogs

### Asuntos Propios

**Lo Que Trae Hoy** - El día viene gris, pero para saber eso no necesitan la radio, basta con que levanten la cabeza en algún momento, como también saben que mañana se celebra...

*Hace 25 minutos*

### es por madrid

Unas fotos de la fiesta Viva América 2010 - Fiesta en la que una vez más se pudo comprobar lo bien integrados que están los inmigrantes iberoamericanos en nuestra ciudad sin perder, como es lógico, S...

*Hace 1 hora.*

### ion litio

**Artículos revisitados** - Os diré una cosa: mi carrera no se basa en mi cuerpo. Y otra más: nunca estoy del todo satisfecho con los artículos que escribo. Es uno de mis numerosos tr...

*Hace 10 horas*

### markarina.com :: blog de marketing

Gap presenta un nuevo logo que no gusta a la gente - Gap presentó hace algunos días en su web corporativa un nuevo logotipo de forma sorpresa y parece que a nadie le gusta por la cantidad de comentarios negat...

*Hace 1 día*

### LA RAZ TERCA DEL OJO

**Plus rien ne m'ettone** - Quiero que mis textos se rindan a la música del pasado. ¿Algún pianista por ahí? Plus rien ne m'ettone, Mister. Ni una tormenta de arena...plus... Vuela ...

*Hace 5 días*

### Kirai.NET - Un geek en Japón by Héctor García

Cortando una botella de té con una katana -

*Hace 5 días*

### La ciencia de tu vida

**Despotismo (científico) ilustrado** - Lo he dicho en alguna otra ocasión pero no ha sido hasta estos últimos meses cuando me dado cuenta de lo profundamente instituido que está entre los científ...

*Hace 6 días*

### Nick Hornby

**This just in...** - This just in from the Ministry Of Stories, a creative writing school for young people based on Dave Eggers' inspirational 826 schools in the US. As you can...

*Hace 1 semana*

### El Blog de Javi Piqueres

**¿Qué es contrapunto?** A través del



El zoco

El lunes tempranito, sin haber dormido todo lo que debíamos, nos subimos al todo terreno y nos dirigimos hacia el sur.

Lo primero que hizo Mohammed, el chófer, fue cambiarnos los nombres por unos que no le costara tanto pronunciar. Si a nosotros nos costaba o no era algo irrelevante. A mí me tocó Souleiman.

Durante el día visitamos una fábrica de aceite de argán, y el antiguo pueblo de Ait Ben Haddou donde se han rodado películas como Lawrence de Arabia, La momia o Gladiator. Por el camino valles espectaculares, algún oasis, y una travesía por en medio de la nada cortesía de nuestro querido chófer Mohammed.



Un puerto de montaña entre Marrakech y Ouarzazate

*¿Que es contrapunto?* - A través del blog de Alex Ross (crítico de música en \*The New York Times\*), descubro el siguiente vídeo donde Stéphane Delplace nos da una respuesta maravi...  
Hace 3 semanas

- Lost in Japan - viaje por japon**  
 México, 200 años - A veces pienso como si México siempre hubiera estado ahí, como si tuviera miles de años de existencia al igual que Japón. Hoy apenas se cumplen 200 años de...  
 Hace 3 semanas

[Mostrar todo](#)

## Feed

[Feed RSS](#)

[MY YAHOO!](#)

[Google™](#)

[HAVE THIS BLOG TECHNORATI](#)





Ait Ben Haddou

Paramos a comer en Ouarzazate, la ciudad del cine de Marruecos, donde vienen a rodar todos los estudios extranjeros.

¿Y después de comer? El diluvio universal. Pensamos que íbamos a morir de calor en esta época del año en Marruecos, pero no paraba de llover, y además con una fuerza inusitada.



¡Menuda forma de llover! Aunque a Mohammed le hacía gracia

Nos dirijámos al valle de Ourika, formado por piedra rojiza, y sin nada de vegetación. Aunque no he estado en el Gran Cañón de Estados Unidos, esto es lo más parecido que he visto, sencillamente espectacular. Por desgracia el viento era terrible y me bajé del todoterreno sólo para hacer unas fotos. De allí al valle del Draa, el río más largo de Marruecos (1.100 Km), donde vimos uno de los mayores vergeles de Marruecos, que se extienden durante 200 Km.



El valle del Ourika

Al final del día acabamos a las puertas del desierto de Zagora, donde unos bereberes nos esperaban con camellos para llevarnos a sus tiendas, ligeramente metidos en el desierto. Era un desierto bastante liso, con poca arena y bastante piedra. El recorrido lo hicimos en camello, excepto un servidor, que prefirió ir andando las dos horas antes que aguantar la joroba del bicho que le había tocado debajo. Pasamos allí la noche después de una cena sencilla y estar con los bereberes cantando y tocando instrumentos musicales alrededor del fuego.

Al día siguiente tuve más suerte y me tocó otro camello, así que no tuve que bajarme. A la mitad del camino de vuelta nos esperaba el bueno de Mohammed, que decidió modificar el recorrido para llevarnos por en medio del desierto en vez de por la carretera. Estuvo muy bien hasta que nos perdimos y nos pusimos a dar vueltas. Al final salimos de allí sin mucho problema.



El campamento del desierto de Zagora, al amanecer





Mohammed y el camello regurgitador



Un pozo en el desierto de Zagora (y yo con el pelo largo, iqué tiempos!)



Nos perdimos más o menos por esta zona del desierto de Zagora ^\_^U

De camino al desierto de Erg Chabi, donde pasaríamos la segunda noche, paramos en Rissani para ver una casa-comercio Tuareg. Este desierto sí era el típico que todo el mundo se imagina, con sus dunas gigantes, sus camellos andando por lo alto, algún arbusto suelto, etc. Una pena que tuviéramos una tormenta de arena y estuviera nublado, porque el cielo estrellado en ese lugar debía ser sencillamente espectacular. Como no podíamos ver el cielo, los bereberes, muy majos ellos -o por interés hacia las chicas, más bien- nos invitaron a subir a la duna más alta de las que había alrededor del campamento. Fue una de las experiencias más peculiares de mi vida: Era de noche, veía la silueta del final de la duna (totalmente negra) contra el cielo (con nubes muy oscuras), pero por mucho que subiera nunca la alcanzaba, era desesperante, parecía que había una cámara oculta y alguien alejándolo continuamente. Cuando por fin llegamos, la vista no era especialmente buena, pero fue una sensación de alivio muy grande.



El desierto de Erg Chabi



Ibrahim montando a camello

El tercer día comenzó con la vuelta desde el desierto a la civilización y la ducha más gratificante que me he dado en mi vida, después de dos días sudando, durmiendo en el desierto, con tormentas de arena, montando en camello... La ducha era cutre, incluso sucia, ¡pero era agua!!

Una vez limpios, cogimos el todoterreno para ver el valle del Tódra y su garganta más famosa -conocida sobre todo por aficionados a la escalada-, un oasis en medio del valle con cultivos variados y mucha agua, y el valle del Dadès, con sus características formaciones rocosas.



Un oasis en el valle del Tódra





Otra vez lluvia, esta vez en el valle del Dadès



Las características formaciones rocosas del valle del Dadès



La garganta del Dadès

El cuarto y último día de excursión en todoterreno, ya de vuelta hacia Marrakech, hicimos primero una ruta por en medio de otro desierto de los de mucha roca y poca arena, y pasamos por varios de los pueblos de la ruta de las mil kasbahs donde, efectivamente, vimos unas cuantas.



Viviendas usadas por nómadas





Otro desierto más, y de nuevo distinto a los anteriores



Skoura, en la ruta de las mil kasbahs



La kasbah de Ouarzazate





Llovió tanto, que a la vuelta algunas zonas desérticas estaban verdes

Al día siguiente apañamos una visita a Essaouira, una ciudad costera bastante famosa, donde además había un festival de músicas del mundo. El pueblo era muy bonito, pero estábamos tan sumamente cansados, que casi no lo disfrutamos. De hecho, no hice ni una foto allí.

En definitiva, un viaje que mucha gente debería hacer, donde descubrir que hay mil tipos de desiertos, y conocer una cultura muy rica y variada, totalmente alejada de los tópicos que asociamos en España a los marroquíes. También fue mi primer encuentro con un pueblo fuera del primer mundo, y por supuesto muy positiva

Una experiencia realmente enriquecedora para mí y que no olvidaré jamás, tanto por los lugares visitados, como por las gentes que conocimos y, sobre todo, por los compañeros de viaje, ¡¡muchas gracias!!

Escrito por MnGyver a las [16:04](#) [2 comments](#)

Tags: [Fotografía](#), [Viajes](#)

Compártelo:



---

📅 domingo 31 de enero de 2010





¡¡Qué buena pinta!!

El año pasado intenté hacer el roscón de Reyes tres veces, y ninguna conseguí que la masa subiera. Este año he modificado la receta original de [Cristina Galiano](#), añadiendo algunas cosas de la de [Mafalda](#).

Este roscón es el mejor que he comido nunca, y no lo digo porque lo haya hecho yo, de verdad ^\_^

A continuación tenéis la receta para Thermomix.

### Ingredientes

Para la masa:

- 1 sobre de levadura de panadería seca (yo la utilizo de marca Maizena)
- 100ml de agua templada
- 50g + 200g de harina de trigo de fuerza
- 250g de harina de trigo normal
- 130g de azúcar
- 20g de piel rallada de naranja
- 20g de piel rallada de limón
- 100g de mantequilla blanda
- 2 huevos medianos
- 2 cucharadas de Cointreau
- 1 cucharada de agua de azahar

Para adornar:

- 1 huevo
- Almendras fileteadas
- Azúcar con unas gotas de agua
- Fruta escarchada

### Preparación

En un bol mezclar 50g de la harina de trigo de fuerza y la levadura. Ir añadiendo el agua templada poco a poco y mezclar bien. Tapar con film transparente y dejar que doble su tamaño (entre media hora y una hora aproximadamente).

Mientras sube esta masa de arranque, volcar en el vaso el resto de la harina de trigo de fuerza y toda la harina de trigo normal. Mezclarlas durante unos 10 segundos a velocidad máxima y reservar.

Volcar el azúcar en el vaso y pulverizarlo a velocidad máxima para hacer azúcar

glass.

Añadir las pieles de naranja y limón, sin la parte blanca, y triturar a velocidad máxima.

Añadir la mantequilla blanda y programar 2 minutos a 37º.

Añadir los huevos y mezclar unos segundos en velocidad 4.

Añadir el Cointreau y el agua de azahar, y mezclar con la espátula.

Añadir la masa de arranque y mezclar unos segundos en velocidad 4.

Añadir aproximadamente la mitad de la mezcla de harinas y programar 20 minutos velocidad espiga. A los 2 minutos y sin parar la máquina, añadir poco a poco el resto de la harina.

A los 10 minutos parar la máquina y ver cómo está la masa. Si hay una parte de la masa muy adherida a las paredes, añadir una o dos cucharadas de harina, no más. Seguir amasando hasta que se agoten los 20 minutos.

Cuando termine, introducir el vaso tapado y con cubilete en una bolsa de plástico bien cerrada para que mantenga el calor. Taparlo con algo de abrigo y alejarlo de corrientes de aire y zonas frías.

Dejar subir la masa unas dos horas, hasta que empiece a salirse del vaso.

Sacar la masa del vaso y ponerla sobre una superficie ligeramente enharinada. Amasar bien para desgasificarla, golpearla y bolearla. No debe estar pegajosa, pero si lo está, añadir la cantidad mínima imprescindible para poder amasarla. Hacer una bola amasando hacia el centro, para ayudarla a crecer hacia arriba. Introducir la bola en un bol y taparlo con film transparente. Dejarla subir a temperatura ambiente hasta que casi doble su volumen, una hora aproximadamente.

Sacar la bola de masa del bol y ponerla sobre la lámina de silicona. Amasarla ligeramente y hacer una bola con un agujero en el centro. Agrandar el agujero progresivamente de forma que la masa tenga un grosor uniforme, y darle forma circular o alargada según queramos. Dejar suficiente espacio en el centro, teniendo en cuenta que doblará el volumen.

Pintar la masa con huevo batido y dejarla subir durante una hora aproximadamente.

Encender el horno y calentarlo a 170ºC si es turbo, o a 180ºC si es un horno convencional.

Una vez la masa haya vuelto a subir, retirar el film y pintar la masa de nuevo con huevo batido.

Distribuir la almendra laminada por la superficie del roscón, después el azúcar mojada, y a continuación la fruta escarchada.

Cuando el horno esté a la temperatura indicada, introducir la lámina de silicona con el roscón, sobre la rejilla, y hornear unos 25 minutos (cuidado con esto, que mi horno es un poco raro, quizá para vosotros sean tan sólo 15, o sean 30).

Cuando veamos que ha crecido lo suficiente y está suficientemente dorado, comprobar si la masa está hecha con una aguja.

Sacarlo y dejarlo enfriar.

Escrito por MnGyver a las [20:45](#) [2 comments](#)

Tags: [Cocina](#)

Compártelo:



viernes 25 de diciembre de 2009

**ojan M**

[Como otros años](#), flickr ha creado un grupo para que sus usuarios muestren la que creen que es su [mejor fotografía del año](#).

Esta es la mía:





Mi mejor foto de 2009

Me ha costado decidirme entre esta y [mi foto favorita del viaje a Islandia](#). Os aconsejo que le echéis un vistazo a las que la gente considera su [mejor fotografía del año](#), [algunas son sencillamente espectaculares](#).

Escrito por MnGyver a las [13:20](#) [0 comments](#)

Tags: [Fotografía](#)

Compártelo:



jueves 17 de diciembre de 2009

oñ M

[Last.fm](#) es un popular sitio web de música en el que hay mucha información de un gran número de bandas, grupos y artistas musicales en general. Salvo contadas excepciones, no puedes escuchar una canción concreta, sino una especie de radio basada en etiquetas -o tipos de música. Lo más habitual es escuchar emisoras de radio de una o varias etiquetas, o de música similar a algún artistas, grupo o banda.

Así por ejemplo, si utilizamos la radio de Coldplay, escucharemos canciones de [Coldplay](#), [Keane](#), [Snow Patrol](#), [Travis](#), [The Killers](#), [Radiohead](#)... Todos con un estilo de música parecido a [Coldplay](#).

Tengo cuenta en last.fm desde enero de 2009, y me ha ayudado a descubrir muchos grupos y algún que otro tipo de música. Por defecto registra todas las canciones que vas escuchando a través del sitio web. Y si utilizas [una aplicación descargable](#), también registra lo que escuchas en reproductores como Winamp o Windows Media Player.

En base a esto, este es el gráfico de lo que yo, [MnGyver](#), he escuchado a lo largo de este año 2009.



Mi 2009 en Last.fm

Es una pena que no tenga en cuenta lo que escucho con el móvil y en el coche, porque subirían mucho grupos/artistas como [Joe Hisaishi](#), [Stars](#), [Metric](#), [Blind Guardian](#), [Marea](#), [Yoko Kanno](#), [Niño Josele](#), [Bill Evans](#)... Y también etiquetas como [swedish](#), [female vocalists](#), [spanish rock](#), [metal](#), [soundtrack](#), [japanese](#), [instrumental](#), [guitar](#), [jazz](#), [piano](#)...

Me llama la atención la pequeña entrada de la etiqueta [Pop](#) en enero, relacionada con [Dido](#) y [Michelle Branch](#) que estuve escuchando durante una época. Y también la aparición de la etiqueta [Swedish](#) desde septiembre, claramente influenciado por el buen gusto de Valentina.

Para los interesados, [last.fm cuesta 3\\$ \(o 3€\)](#) al mes por escuchar la radio. El resto de opciones son totalmente gratuitas.

Escrito por MnGyver a las 14:00 0 comments

Tags: [internet](#), [MnGyver](#), [Música](#)

Compártelo:

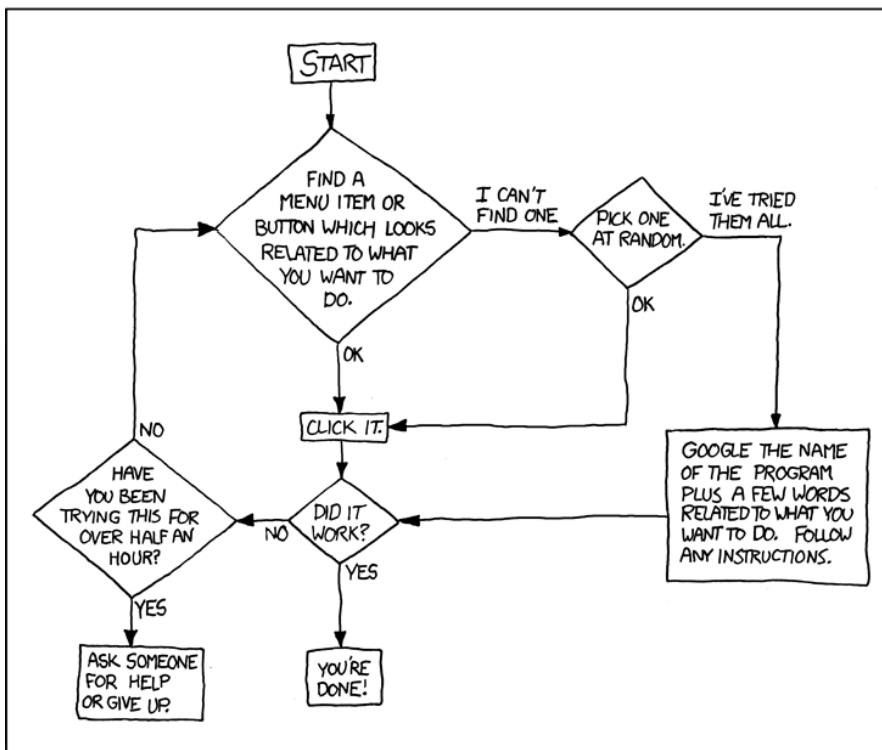


lunes 24 de agosto de 2009

ojuLF

DEAR VARIOUS PARENTS, GRANDPARENTS, CO-WORKERS,  
AND OTHER "NOT COMPUTER PEOPLE:"

WE DON'T MAGICALLY KNOW HOW TO DO EVERYTHING IN EVERY  
PROGRAM. WHEN WE HELP YOU, WE'RE USUALLY JUST DOING THIS:



PLEASE PRINT THIS FLOWCHART OUT AND TAPE IT NEAR YOUR SCREEN.  
CONGRATULATIONS; YOU'RE NOW THE LOCAL COMPUTER EXPERT!

Por fin alguien lo dice claro

Visto en [xkcd](#).

Escrito por MnGyver a las [09:18](#) [2 comments](#)

Tags: [Humor](#), [Informática](#)

Compártelo:



---

[Página principal](#)

[Entradas antiguas](#)

Suscribirse a: [Entradas \(Atom\)](#)



Esta obra está bajo una [licencia de Creative Commons](#).